vinetur

Vinos espumosos y gasificados Parte II

martes 5 de noviembre de 2013

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

*por **Jesús García Gallego***

*En el **artículo anterior**, dentro de los vinos espumosos, explicamos detalladamente los "vinos gasificados", "vinos de aguja", así como los espumosos elaborados por el método "gran vas" o "charmant".*

Hoy vamos a revisar los elaborados siguiendo el método "transfer" o "fermentación en botella" y el cava.

En próximos artículos explicaremos los espumosos del mundo, empezando naturalmente por el Champagne.

Fermentación en Botella o Método Transfer

Este sistema está siendo sustituido por la fermentación en grandes depósitos por el método **Charmant**.

Podemos considerarlo como un procedimiento mixto entre un "**método tradicional o champanoise**" y un **Granvás**. En principio, el tiraje se hace según el "**método champanoise**", es decir, botella a botella y una vez refermentado el vino, se trasiegan los contenidos de las botellas por "**sifonaje directo**" a un depósito hermético a presión, donde las lías son eliminadas más tarde por filtración, antes de su embotellado. Este sistema de elaboración debe tener un tiempo mínimo de tres meses desde el tiraje hasta la filtración.

Este sistema, se usa en Francia para elaborar los espumosos de Limoux, Gaillac, Bugey y Cerdon y, sobre todo en Australia. En las etiquetas de estos vinos debe aparecer la frase «**fermentado naturalmente en botella**».

Proceso de elaboración

A partir de un vino base perfectamente acabado, lo introducimos en botellas, generalmente tipo mágnum, junto con las levaduras y el azúcar. Se cierran con tapón corona sin obturador y, se depositan en cavas a baja temperatura, donde realizan la segunda fermentación en posición horizontal de rima, **debiendo transcurrir un mínimo tres meses, desde el tiraje a la fermentación,** aunque normalmente este tiempo es mayor.

Mientras transcurre la fermentación, las botellas **no son removidas** y finalmente, una vez acabada, se abren y vierten a un depósito con contrapresión de nitrógeno o gas carbónico, a una temperatura de entre -2 y -4 °C, donde van a permanecer un mínimo de 2 o 3 semanas.

Durante ese tiempo, las lías se van depositando por gravedad en el fondo y, mediante un posterior trasiego y filtración, con un sistema isobárico, obtendremos un vino completamente limpio.

Si queremos añadir **licor de expedición**, se puede hacer en un depósito intermedio entre la filtración y el embotellado y, finalmente se embotellan también por el procedimiento isobárico para que no haya pérdida de presión.

A continuación, se realiza la estabilización tartárica, enfriando el vino y conservándolo a -4 °C durante 10 días. Al bajar la temperatura se evitan problemas en el momento del embotellado

Para el embotellado isobárico, las embotelladoras deben trabajar entre 0- 4 °C., así se reduce al mínimo la perdida de presión y por tanto favorecer la espuma.

Se llena de nitrógeno la botella y, posteriormente, se añade el vino, procurando que la pérdida de presión sea mínima. El tapón suele ser de corcho, de inferior calidad (incluso aglomerado), sin los discos de corcho natural, de polietileno recubierto de corcho o de plástico.

Espumosos Método Tradicional: Cava

Cava

En España empieza a elaborarse cava de forma generalizada a finales del siglo XIX, cuando el Bodeguero Joan Raventos (Codorniu), elaboró en su bodega del Penedés, el primer cava blanco, llamado entonces. Durante años, y a pesar de las protestas francesas, las etiquetas de estos vinos llevaban la palabra «Champagne». A mediados de los 70, y tras perder las demandas presentadas por los productores de Champagne en los tribunales, se prohíbe cualquier mención al término francés, a cualquier vino que no proceda de esta región francesa.

La Denominación de Origen Cava

La adhesión de España a la U.E. supuso la equiparación de los vinos con D.O a vinos de máxima categoría: Vino de calidad producido en región determinada (**v.c.p.r.d**.). Antes del Tratado de Adhesión, el **Cava** era la única denominación específica española que contaba con una estructura propia, idéntica a la de las Denominaciones de Origen; la diferencia estribaba en la delimitación de la zona y por esta razón a principios del año 1986 se estableció la "**Región del Cava**", que delimitaba su zona de producción. Así el Cava queda protegido ante la U.E. y reconocido como **vino espumoso de calidad producido en una región determinada** (**v.e.c.p.r.d**.)

Es una D.O. especial, pues no se encuentra limitada a una zona concreta, sino que se extiende por toda la península, amparando a todos los productores de Cava.

Cataluña, y en concreto en Sant Sadurní d'Anoia, es el principal centro productor de este vino con cerca del 90 %, y el resto se distribuye en diferentes zonas.

Rioja: 12 bodegas; Zaragoza: 3 bodegas; Navarra: 2 bodegas; Valencia: 1 bodega; Extremadura: 1 bodega.

El motivo es que en estas zonas se producía ya este vino por el «método champagnoise», antes de 1986, año del ingreso en la CEE. En ese momento, se hizo necesario reconocer y delimitar las zonas de elaboración y crear una **Región Cava**, que incluía 159 municipios, distribuidos de la siguiente manera:

Barcelona (63), Tarragona (52), Lérida (12), Gerona (5), La Rioja, (18), Álava (3) (La Guardia, Moreda de Álava, Oyón), Navarra (2)(Mendavia y Viana), Aragón (2) (Ainzón

Variedades de uvas autorizadas

Cavas blancos: Macabeo (Viura), Xarello, Parellada, Subirat Parent (Malvasía riojana) y Chardonnay.

Cavas rosados: Pinot Noir, Garnacha tinta, Trepat y Monastrell.

En España, la mayor parte del Vino Espumoso que se produce está acogido a la Denominación de Origen Cava, con producciones anuales de más de 100 millones de botellas.

Cada una de estas variedades comunica a los vinos cualidades diferentes.

La **Macabeo** aromas a fruta blanca

La **Xarello**, cuerpo, acidez y nervio

La **Parellada**, aromas florales, equilibrio, suavidad y elegancia

La **Trepat** produce vinos rosados de poco color, ligeros y de acidez equilibrada.

La **Chardonnay** originaria de Borgoña y Champagne, transmite a los vinos sus característicos aromas a tilo, tostados y mantequilla, y en la boca muestra potencia y equilibrio.

La **Pinot Noir** (muy minoritaria), solo para cavas rosados, produce vinos aromáticos y con cuerpo.

La **Garnacha tinta** y **Monastrell** (minoritarias), sólo para cavas rosados.

Fuera de Cataluña, la variedad **Viura (Macabeo)** es la más extendida y produce gran parte de los vinos base, excepto en La Rioja, donde la **Malvasía** aporta además unas notas originales, de notable calidad, a hierbas y flores.

Rendimientos máximos

– 12.000 Kg/ha para las variedades blancas

– 8.000 Kg/ha para las tintas.

La elaboración de Cava se realiza en dos fases

1).- Elaboración de vino base

Se realiza de forma similar a la de un vino tranquilo, aunque en el prensado, se tiene mucho cuidado y se realiza con mucha suavidad para evitar la extracción de compuestos que confieran astringencia.

Antes de este último trasiego, el enólogo prueba todos los vinos y crea una mezcla uniforme. En este coupage, se suele incluir un 25 % de buen vino de años anteriores.

(Práctica que constituye el secreto de cada bodega).

1).- Elaboración de vino base

Esta fase consta a su vez de varias etapas

Tiraje

Antes de embotellar se realiza una operación llamada «tiraje».

Se prepara un jarabe de elevada concentración de azúcar (**licor de tiraje**) disolviendo en frío 500 grs. de azúcar o sacarosa en un vino viejo. Esta solución se guarda entre 6 y 8 días y se filtra.

Como tiene que realizarse la fermentación de un vino ya fermentado, la levadura que se utilice tiene que tener unas características especiales:

– Ser resistente al alcohol y al sulfuroso

– Ser capaz de agotar completamente el azúcar

– Fermentar a baja temperatura

Antes de embotellar, el licor de tiraje, el vino base y las levaduras, se agitan bien y se oxigenan para facilitar el trabajo de las levaduras.

A continuación, se coloca un **obturador de plástico hueco** (para facilitar la acumulación de las lías) y un **tapón corona** en el que va inscrito la fecha del tiraje.

En el interior de la botella las levaduras consumen los azúcares y liberan al medio alcohol y gas carbónico, que queda atrapado en la botella El tiempo que dura la fermentación es variable, oscila de 1 a 3 meses.

Clasificación de los cavas según su contenido en azúcar

– Brut Nature. Hasta 3 g/1 (sin licor de expedición).

– Extra Brut. Hasta 6 g/1

– Brut. Hasta 15 g/L

– Extra Seco. Entre 12 y 20 g/1

– Seco. Entre 17 y 35 g/]

– Semiseco. Entre 33 y 50 g/1

– Dulce. Más de 50 g/1

Según el tiempo de crianza

- Joven. De 9 a 15 meses

- Reserva. De 15 a 30 meses

- Gran reserva. Más de 30 meses

Tapones

Los tapones, con longitudes medias de 45 a 50 mm y diámetro antes de su colocación de aproximadamente 30 mm. Nunca son de una sola pieza, para evitar que un poro o grieta pueda permitir el escape del gas carbónico. Se construyen de corcho aglomerado y en la parte de contacto con el vino, se disponen 2 o 3 arandelas de corcho natural de 4 ó5 mm de espesor cada una. En la cara húmeda es obligado poner la razón social del elaborador, así como también una contraseña que indica el tipo de vino espumoso que se trata.

Corcho y tiempo

Vino Espumoso de Calidad Método Tradicional

Es la otra denominación que se le da en España a los vinos espumosos que no tienen denominación Cava, pero se elaboran por el método tradicional.

Jesús García Gallego

Es escritor, experto en viticultura, enología y gastronomía.

Autor del libro "Enología, maridaje y cata de vinos"

Datos del libro

Editorial: IC EDITORIAL

Lengua: ESPAÑOL

ISBN: 9788483641507

Año edicón: 2013

"*Enología, maridaje y cata de vinos*"

Sinopsis

Conseguir en el lector unos conocimientos avanzados de la eno-gastronomía para mejorar la competencia y desarrollo de los profesionales del sector; para contribuir al progreso, integración y reconversión de la hostelería y restauración ante los nuevos retos turísticos: tendencias de la gastronomía y enología, haciendo especial hincapié en Andalucía y Málaga en concreto.

COMPRAR EL LIBRO AQUÍ

© Todos los textos redactados en este artículo son propiedad intelectual de ***Jesús García Gallego***
